



Shiso Leaves Green

Perilla

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Menta, anís
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Vieira, Lagosta, Mexilhão, Ostra, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

As Shiso Leaves Green no Japão são chamadas de “Oba”. Em qualquer prato de peixe cru é usada uma ou mais folhas.



SABOR

Shiso Leaves Green é a denominação comercial de Koppert Cress para uma folha comestível. Pegue numa tranche de atum fresco, tempere com molho de soja e envolva numa folha de Shiso Leaves Green e surpreenda-se.

PROVE AMIGOS

O suave mas franco sabor, com o forte aroma tornam Shiso Leaves Green perfeita para qualquer salada. Prove um tártaro de atum fresco com chalotas finas, sal, pimenta, um toque de molho de soja e folhas de Shiso Leaves Green picadas por cima. Também resulta surpreendentemente.

Na Ásia é popular usá-las em tempura. Temos experimentado com uma variação: fritas em azeite (em seguida secar com papel absorvente e temperadas com sal) e pode usar como decoração numa peça de carne.

ORIGEM

As Shiso Leaves Green no Japão são chamadas de “Oba”. Em qualquer prato de peixe cru é usada uma ou mais folhas. A razão principal, à parte do seu sabor, é que se crê que esta folha ajuda a estimular o intestino e protege da intoxicação alimentar.

DISPONIBILIDADE

Shiso Leaves Green esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, Shiso Leaves Green atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Aziatisch, Chinês, Creolico, Indiano, Indonésio, Japonês, Coreano, Tailandês
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Confitar, Cobertura, Decoração, Fritar, Extracção, Fermentação, Congelação, Guarnição, Gel, Infusão a Quente, Marinar, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Cítrico, Coco, Pepino, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Coelho, Hortelã, Formigas, Outros insetos, Feijões, Cabrito, Borrego, Porco, Vitela, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Baunilha, Malagueta, Espargos, Abacate, Aipo, Couve-flor, Gengibre, Alface, Cebola, Cuscuz, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Perilla
Sinônimos	Folha de: "Sisho verde"
Dimensões	A folha tem entre 6 e 15 cm de comprimento, do início do pecíolo à ponta da folha
Voedingswaarden	"Energia: 35 kcal / 146 kJ Lípidos: 0,1 g Dos quais saturados: - g Hidratos de carbono: 5,5 g Dos quais açúcares: - g Proteínas: 5 g Sal: - g Cálcio: 220 mg Ferro: 1,6 mg Vitamina A: 0,013 mg Vitamina B1: 0,12 mg Vitamina B2: 0,32 mg Vitamina C: 55 mg"
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g